

# Alguna cosa es cou

## DANI VIVERN LLADÓ

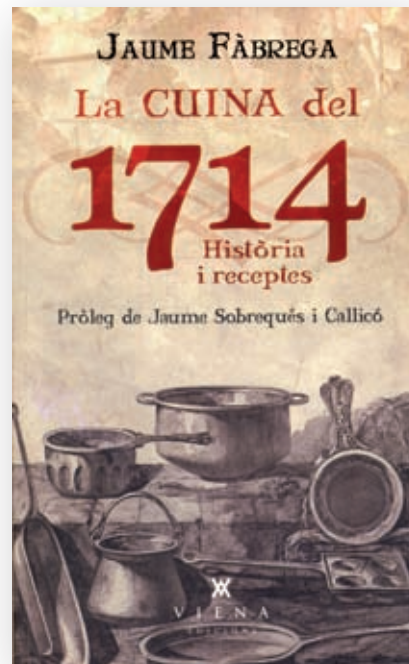
Comentar *La cuina del 1714. Història i receptes* és com voler explicar en paraules un àpat en un restaurant cinc estrelles Michelin. Ens deixariem la majoria de sensacions, o les explicariem de forma incompleta sense remei. L'autor, Jaume Fàbrega —en Jaumó— ja no requereix presentació a aquestes alçades. En tot cas, jo en diria que ha estat i és el precursor en la recerca de la cuina catalana i, en general, de la Mediterrània. Més de seixanta volums i textos sobre gastronomia, sense parlar de la seva tasca docent a la UdG, n'han fet «el primer escriptor gastronòmic del Mediterrani», i està molt per sobre d'alguns tastaolletes i guixa-salses que, sovint, s'han aprofitat dels coneixements de gent com ell.

Però anem al gra. Algú podria titllar el títol d'oportunista si no fos que en Jaumó ha estat sempre clarament i decididament reivindicatiu de la història i dels drets d'aquest país, i, vist que estem redescobrint el nostre propi passat, per què no el de la nostra cuina en un període de canvi com va ser el 1714? Els sotracs, silencis, modificacions i influències foranes en els rebostos, fogons, fondes i taules catalans són precisament el material amb què s'obre el treball. No té res de curiós que la majoria de tractats de gastronomia d'aquells

anys fossin obra de clergues i d'ordes masculins, sobretot els agustins, «els més gourmets», en diu l'autor. Les monges —com passa encara ara— tiraven més pels dolços, i més aviat no publicaven gaire. El motiu d'aquesta reducció *in conventum* era la imposició centralista —Decret de Nova Planta—, que fins i tot havia de ficar el nas en allò que s'escrivia i es divulgava sobre la nostra cuina. Que ja té pebrots... i tomates, patates i d'altres productes del Nou Món, que en aquell segle provoquen una veritable revolució culinària. Per això, *La cuina del 1714* no és un recull de receptes i prou, sinó que ens fa viure i entendre aquell període a través d'aquestes.

La part més voluminosa del llibre es divideix en deu apartats —des de sales, entrants i amanides fins a begudes i conserves, passant per sopes, carns, ous, peix, etc.— en què es van explicant les receptes. S'obren amb una breu introducció històrica, i es tanquen amb unes notes amb les variants i consells per aconseguir treure tot el suc del plat en qüestió. Tot, en el llenguatge planer, característic de Fàbrega, que convida a la lectura.

Llavors, com diu Jaume Sobrequès al pròleg del llibre, només queda un sol pas per fer, i que és el millor homenatge a l'autor: provar de cuinar el que ens explica.



FÀBREGA, Jaume.  
**La cuina del 1714.**  
**Història i receptes**

Viena edicions  
Barcelona, 2014  
214 p

matitzat per les rialles que provoca la combinació dels seus noms. Ara que té més temps —assegura— vol escriure un artefacte literari per desfogar-se i castigar l'individu més impresentable que ha conegut.

En les següents pàgines, Perfecte Pèlach Canyes és contractat per treballar com a redactor en cap d'un diari

que està a punt de sortir a la venda. Però el panorama que es troba és desconcertant: el mitjà no té dissenyadors ni redactors, i ni tan sols li donen un trist ordinador. A partir d'aquí, la novel·la es convertirà en un estira-i-arrotonsa entre el narrador i el seu cap, plegat d'escenes insòlites i amb un final inesperat.

*Cacic de fireta* és un llibre divertit, àgil i de lectura fàcil. L'extravagància dels personatges i el fet que la història no se situï en cap marc concret fa que el lector no hi pugui establir cap paral·lelisme amb el món real. Però en el fons la voluntat de l'autor és aquesta: el tema de la venjança és l'únic que compta.